

タスマニアと日本における食文化の違い

香川県立農業経営高等学校
農業生産科 3年 寺尾琳子

私は研修中、タスマニアの文化を学ぶ事を中心に活動をしました。

まず、タスマニアと日本の違いがはっきり見えたのは食事です。日本では主食にお米、味噌汁、主菜と副菜を食べますがオーストラリアでは朝食にシリアルやトーストを食べました。充分美味しいのですが、腹持ちがいい訳ではなく、昼前から段々とお腹が空いてきます。そのため10時頃にモーニングティタイムが設けられており、リンゴやヨーグルトを食べ、昼食後はアフタヌーンティと夕食。と一回の食事量は少ない分、回数を多くとっていました。これがオーストラリアでは一般的のようですが、多くの方の声を聞いていると朝・昼・晩の3食、ガッツリ食べているという方もいました。

食卓では作った料理を大きなお皿に盛り、それを席に着いた人から順番に回し各自の皿に取り分け、何種類もの食べ物が一緒に並び、Let's eat! と家族揃って食べ始めます。これは丁度日本でいうとお惣菜を大皿で提供する居酒屋のイメージに似ているなとも思いました。ですが日本では一種一皿が守られていることからオーストラリアにはない習慣だとも気が付きました。

オーストラリアは多国籍文化であることから、食文化も多国籍です。オーストラリア料理は少ないですが、全く無いわけではありません。オーストラリア特有の食べ物も存在するほか、他文化との融合で生まれた料理もあります。例えばファストフードのミートパイやタスマニアは海に囲まれていることから魚が新鮮で、サメのフィッシュアンドチップス等を夕食として出してくれました。

日本の文化の紹介はプロスペクト高校でもしましたがホストファミリーにも紹介できたらなと思い、折り紙・浴衣の着付け・詩吟の披露・お箸を使ったゲーム・日本ならではの食べ物である、お餅や昆布、栗、抹茶のお菓子を食べてもらいました。そして日本から持参した食材でホストシスターと料理をし、おにぎり・味噌汁・お好み焼き・キュウリの漬物を振る舞いました。すると各食材の原料について聞かれたり、お麩や鰹節をみて楽しんで食べて頂きました。

最後に、このような機会を与えてくださった事に感謝しています。この事業が30年も続いていることから現地の高校体験、小学校への訪問、ホームステイプログラム等と素敵な経験を積むことができ、有意義な時間を過ごすことができました。



▲7月29日 アフタヌーンティーの様子